

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

MELA OLEOSA

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 57	
Famiglia: <i>Rosaceae</i> Juss.	
Genere: <i>Malus</i> Miller	
Specie: <i>M. domestica</i> Borkh.	
Nome comune della varietà: Melo Oleosa	
Significato del nome comune della varietà Legato alla caratteristica dei frutti di presentare una porzione vitrescente del frutto, che interessa buccia e polpa, che rassomiglia ad un macchia d'olio.	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Elevato	
Area tradizionale di diffusione Questa varietà è stata segnalata nel territorio di Guardea (TR).	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Banca del germoplasma <i>in vitro</i> e Campo collezione presso 3A-PTA a Todi (PG)	
Data inserimento nel registro 9/12/2019	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale Regione Umbria	
Modica quantità 10 gemme	



Conservazione *ex situ*

- Banca del germoplasma *in vitro* 3A-PTA, Pantalla di Todi
- Campo collezione 3A-PTA, Pantalla di Todi

Cenni storici, origine, diffusione

Relativamente a questa varietà si conosce l'origine e la presenza sul territorio regionale.

Antonio Monetini, l'agricoltore che custodiva la pianta madre, ricorda che la varietà non era originaria della zona, ma proveniva dall'areale marchigiano. Egli precisa infatti di aver avuto in dono le marze di Mela Oleosa da un merciaio ambulante che nei primi anni successivi alla Seconda Guerra Mondiale di tanto in tanto praticava il suo commercio nei comuni del Ternano. Colpito dalla particolarità del frutto chiese al venditore di poter avere delle pupe (marze) per fare degli innesti. Fino alla sua morte, Antonio era molto legato all'albero ed i suoi frutti erano tenuti in grande considerazione dalla famiglia dell'anziano mezzadro che ne parlava con notevole orgoglio.

La mela Oleosa appartiene al gruppo funzionale delle mele ghiacciate, ovvero mele di varietà che presentano in modo costante la formazione di vitescenza nella polpa. Studi specialistici confermano che «in alcune regioni questa alterazione è chiamata anche "olio" e le mele soggette a questo fenomeno vengono dette anche "mele dall'olio" o "mele gelate"» [Gruppo giornalistico dell'Edagricole, «Frutticoltura», volume 21, Edagricole, Bologna, 1959: 281]. Questo particolare aspetto, che a seconda dei casi veniva assimilato alle macchie di olio o al ghiaccio, ha da sempre suscitato interesse e curiosità nelle popolazioni rurali, come si evince dai nomi che erano assegnati a queste varietà: Oleosa, Oliata, Dall'Olio, Ghiaccia, Ghiacciata, Diacciata. Va precisato però che il nome, attribuito in base alla caratteristica formazione della vitescenza nella polpa, era spesso dato a varietà per il resto diverse tra loro. Ciò ha generato nel tempo frequenti casi di sinonimia e omonimia. Lo stesso Girolamo Molon osserva a tal riguardo come questa mela invernale abbia nei diversi paesi «dei tipi che le somigliano, ma che non si posson affermare identici» [Molon G., Pomologia, Hoepli, Milano, 1901: 153-154].

Ad esempio sempre in Umbria, precisamente nell'eugubino, sono stati trovati riferimenti etnografici attinenti una varietà di mela analoga. Il Sig. Baldicchi riferisce come fino a circa quarant'anni fa nel suo podere fosse presente una varietà di mela piuttosto singolare chiamata abitualmente mela ghiaccia «perché aveva chiazze come il ghiaccio... cioè al taglio della mela aveva come una maculazione ghiacciata. Era una mela verde esterna ed era un po' schiacciata... era molto conosciuta a Gubbio ce l'avevano in tanti... poi con l'epoca dei trattori... saranno quarant'anni... è sparita... non c'è più... io l'ho cercata... ma... alcuni gli dicevano anche oliata perché quella macchietta che sembrava ghiaccio si rompeva come l'olio».

Lo stesso Galesio rileva questa abitudine di attribuire il nome in base a questo carattere: «si sa che l'Italia possiede una mela conosciuta in Toscana sotto il nome di Mela Ghiacciola, e che nel Piemonte è detta Mela dell'Olio. Io l'ho sentita denominare ancora Mela Diafana. Tutti tre questi nomi sono impropri, e tutti tendono ad esprimere con una metafora il carattere singolare che la distingue, e che sarebbe difficile indicare con un nome preciso. È questa una mela che ha la buccia coperta di grosse macchie di un verde-oliva lucente le quali penetrano nell'interno della polpa, e danno a quella parte del frutto un aspetto ed un senso tutto particolare. Con qual'epiteto si doveva esprimere un sì curioso fenomeno? Gli uni vi hanno trovato dell'analogia col ghiaccio, e l'hanno chiamata ghiacciola: altri hanno veduto la tinta dell'olio nelle macchie che la cuoprono, e l'hanno chiamata dell'olio: altri si sono lasciati illudere dalla lucentezza di quella superficie, e l'hanno nominata diafana» [Galesio G., Pomona italiana, Pisa, 1839: 38].

Nei suoi viaggi per l'Italia, il celebre pomologo aveva avuto modo infatti di riconoscere sui diversi

mercati locali varietà analoghe, denominate in modo diverso a seconda dell'area geografica. E così sulla piazza di Venezia individua una Mela dell'olio tra le varietà più comuni; a Napoli invece la ritrova come Ghiacciola o Mela Genovese che – egli stesso precisa - «è l'ogliata dell'appennino ligure». E ancora nel Milanese si parla di Mela Ghiacciola [Gallesio G. I giornali dei viaggi, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 252-257; Baldini G., Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio, Accademia dei Georgofili, Firenze, 2003: 74-76]. Allo stesso modo viene indicata in Toscana, dove coesiste pure la variante dialettale Diacciola o Diacciata, evidentemente connessa ad un'usuale alterazione linguistica propria del toscano per cui Ghiaccio diventa Diaccio.

Sotto il nome di Diacciata o Gelata si trovano altri riferimenti nei dipinti del pittore medico Bartolomeo Bimbi come pure nelle corrispondenti descrizioni del botanico toscano Pier Antonio Micheli che, al principio del XVIII secolo, furono incaricati dal Granducato dei Medici di censire e raffigurare l'ingente patrimonio frutticolo presente nei mercati della Toscana [Targioni-Tozzetti O., Dizionario Botanico Italiano, Firenze, 1858, tomo 2: 195].

Intorno alla seconda metà del Settecento, la forma volgare diacciola è registrata nelle classificazioni latine del botanico romano Giovanni Francesco Maratti che ne ufficializza la seguente definizione: «*Malus glaciata, vulgo mela diacciola, sativa fructu maculis vitris foris et intus notato*» [Maratti G. F., Flora Romana d. Joannis Francisci Maratti abbatis Vallumbrosani opus postumum nunc primum in lucem editum, Salviucci, Roma, 1822: 361].

In letteratura non mancano altre citazioni attinenti la Mela Diacciola, nota anche come Mela Vetra¹ o trasparente, questa aggettivazione le viene associata nel Nuovo dizionario universale tecnologico pubblicato a Venezia dall'editore Antonelli nel 1831, dove oltre ad una sintetica descrizione si precisa che questa varietà dalla polpa acida non può essere consumata che cotta [Ibidem: 396]. Un'altra indicazione relativa all'uso della Mela Diacciola ci viene dal Vocabolario Parmigiano-Italiano del Malaspina che sostiene si tratti di «sorta di mela rara sulle nostre mense e conosciuta solo da' giardinieri. È il pomus malus vitrea Linn.» [Malaspina C., Vocabolario Parmigiano-Italiano, Tipografia Carmignani, Parma, 1858: 320].

Se da una parte, una tale moltitudine di sinonimi (ognuno con le sue varianti regionali) è indicativo dell'ampia diffusione che dovettero avere in passato siffatte varietà pomologiche in tutta la penisola, dall'altra ciò rappresenta un grosso ostacolo alla possibilità di indicare qualsiasi diretto legame con gli ecotipi attualmente esistenti. Allo scopo di cercare di dirimere alcuni di questi casi di ominimia/sinonimia è stato condotto uno studio di caratterizzazione genetica (Marconi G. *et al.*, 2018), attraverso il quale è stato evidenziato come l'accessione Oleosa, pur non appaiandosi a nessuna delle altre esaminate, rientri nel Cluster che racchiude proprio il gruppo delle mele gelate. Tra queste sono infatti presenti diverse accessioni, tra loro omonime, chiamate "Gelata" e provenienti sia dall'Umbria sia da altre Regioni. Nello studio sono state confrontate, utilizzando 19 marcatori satellitari SSR, 175 accessioni, delle quali 150 di provenienza umbra e 26 da 4 collezioni extraregionali (Lazio, Piemonte, Marche, Emilia Romagna).

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

La pianta madre è stata trovata nel comune di Guardea (TR). Ad oggi è l'unico esemplare noto per questa accessione.

L'ambito locale è esteso alla regione Umbria.

¹ L'attributo di *vetra* è appaiato a quello di *diacciola* nel Catalogo ragionato del senese Apelle Dei [Dei A., *Catalogo ragionato sulle piante che sono coltivate negli orti...*, Masso delle Fate Edizioni, Siena, 1868; cfr. Ascani E., *Piante autoctone. Storia e coltivazione delle piante da frutto nel territorio senese*, Nuova Immagine, Siena 2007: 45.

Descrizione morfologica

Albero. Albero di media vigoria con portamento aperto.

Rami. I rami hanno *internodi* spessi di media lunghezza. La porzione distale presenta una tomentosità diffusa ed hanno colore marrone rossastro nel lato esposto al sole.

FIORI. Sono riuniti in corimbi di 6 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro piccolo (32 mm) ed i *petali* hanno forma arrotondata. Allo stadio di bottone fiorale il colore predominante è il rosa scuro/porpora. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro sovrapposti. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie. Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 71 mm e largo mm 50, di piccole dimensioni (35 cm²) e forma ellittico allargata. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 20 mm, presenta le stipole ed una colorazione antocianica alla base di piccola estensione. Le foglie delle *lamburde* sono di dimensioni simili (lunghezza 74 mm, larghezza 42 mm, superficie 32 cm²) ed hanno forma ellittico allungata; il *picciolo* è lungo 20 mm, con estensione piccola della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

Frutti. I frutti, di pezzatura medio piccola (123 g), sono di forma sferoidale/globosa con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 52 mm, diametro massimo 65 mm). Non presentano costolatura, ma un debole coronamento alla sommità del calice. La *cavità peduncolare* è stretta (23 mm), mentre quella *calicina* è larga (24 mm) e poco profonde. Il *peduncolo* risulta essere di lunghezza media (15 mm).

La *buccia* è liscia, con una debole presenza di pruina ed un leggero strato ceroso. Il colore di fondo è verde giallastro, con area relativa del sovracoloro medio grande, di colore rosso rosato e distribuito in modo uniforme con strisce debolmente delimitate. L'area rugginosa non è presente in nessuna parte del frutto.

La *polpa* è di colore bianco, succosa e di media fermezza.

Le *logge carpellari* sono chiuse e portano *semi* di forma ovata.

Caratteristica propria di questa varietà, da cui deriva il nome, è la formazione di una caratteristica area di aspetto oleoso (vitrescenza) che oltre alla buccia si manifesta anche nella polpa, senza pregiudicarne però sapore e consistenza.

Caratteristiche agronomiche

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla seconda-terza decade del mese.

La maturazione di raccolta avviene intorno alla terza decade del mese di settembre, prima decade di ottobre.

Varietà autunnale da consumo fresco, caratterizzata da elevata conservabilità post raccolta. Sensibile ad alternanza. Soggetta a vitrescenza della polpa.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

CARATTERI DELLA POLPA (Analisi eseguite nel 2010)

FIBRA ALIMENTARE (g/100g) 2,81 di cui solubile (inulina) 0,99

VITAMINA C (mg/100gr) 10,4

POLIFENOLI TOTALI (mg/kg) 927 (espressi come Acido Gallico)

GRADO ORAC (μmol TE/100g) 4254

Utilizzazione gastronomica

Varietà da consumo fresco, caratterizzata da elevata conservabilità post raccolta sia in fruttajo sia in frigorifero.

Bibliografia di riferimento

AA.VV., 2012. *La Biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto. Volume 1.* Ed. 3APTA; pagg. 119-124.

AA.VV., 2015. *La Biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto. Volume 2.* Ed. 3APTA; pagg. 29-31.

Marconi G. *et al.*, 2018. *Genetic Characterization of the Apple Germplasm Collection in Central Italy: The Value of Local Varieties.* *Front. Plant Sci.* 9:1460. doi: 10.3389/fpls.2018.01460.